



**COMMUNIQUE DE PRESSE**

Decembre 2016

-  
[sirha.com](http://sirha.com)

#sirha

#goingtosirha

## SIRHA INSPIRATIONS : CONCOURS ET ANIMATIONS D'EXCEPTION AU SERVICE DE L'INNOVATION DE CHAQUE METIER

**Carrefour du food service mondial, Sirha met à l'honneur et inspire tous les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, grâce à plus de 21 concours et évènements et 10 scènes d'animations\*. Organisés ou co-produit avec des partenaires impliqués, références dans leurs métiers, chacun de ces événements est un spectacle à ne pas manquer.**

Les compétitions créent l'émulation, stimulent les échanges d'idées et de savoir-faire et font avancer toutes les professions dans la technique et la créativité. Food Studio, Sixième Sens ou le Wine Bar mettent en scène des créations inédites, des expériences surprenantes pour éclairer le Food Service de demain. Véritable source d'inspiration pour les professionnels, les concours et animations du Sirha éclairent les tendances et l'innovation de chaque métier.

\* *Café Show, Cuisines en Scène, Espace des chefs, Food Studio, Maison de la pâtisserie et de la glacerie, plateau web TV Sirha, Sixième Sens, Tendances Pain, Village des métiers de bouche, Wine Bar.*

FOOD  
STUDIO

### FOOD STUDIO : TERRITOIRE D'EXPÉRIMENTATIONS ET D'INNOVATIONS CULINAIRES

Sirha inspirations

Samedi 21 - mercredi 25 janvier 2017, 9h00 – 18h00  
Place des Lumières

Depuis 2009, le Food Studio est une véritable plateforme d'innovation pour vivre en « live » les tendances du Sirha ! Laboratoire vivant, il accueille la Web TV Sirha et l'exposition Food/Print. Territoire d'expérimentations culinaires : les partenaires Bridor, Centre Culinaire Contemporain et Omnivore présentent leurs prototypes de demain. Chacune de leurs créations s'inspire de 5 concepts analysés par Loeb Innovation :

- Formats de restauration hybrides
- Préoccupations écologiques
- Nouvelle proximité des chefs
- Expérience du Bien-être
- Frontières géographique transcendées

## BRIDOR

BRIDOR propose une exploration multigénérationnelle autour des savoir-faire ancestraux de la pâte à pain et du feuilletage. Avec le **Pain Perdu**, Bridor revisite un classique de la cuisine « économe ». 4 chefs, dont Guy Krenger (MOF 1988 et 1996), Fabrice Brunet (MOF 2011) et Alain Blanchard, préparent des versions personnalisées pour chaque génération. Les visiteurs peuvent anticiper leur visite grâce l'application BRIDOR dédiée.



## CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN

Plateforme d'ingénierie culinaire et d'innovation alimentaire, le Centre Culinaire Contemporain (3C) est un « living lab\*» innovant et alternatif. Sur Food Studio, il décrypte, co-crée, expérimente et inspire le futur des filières du « manger » :



- manger4D : l'impression 3D alimentaire et les opportunités foodtech comme leviers d'innovation
- textures adaptées : l'alimentation personnalisée des populations vieillissantes, un enjeu de société

\* Laboratoire d'innovation

## OMNIVORE

Omnivore confie son espace du Food Studio 2017 à 35 chefs, artisans et vignerons de la région lyonnaise et alentours : 5 jours de démonstrations et masterclass, où il sera question de terroir, de produits, de racines mais aussi d'évolution, de nouvelle vision et de partage.

## OMNIVORE

Sont attendus :

- Hubert Vergoin (Le Substrat, Lyon), samedi 21 à 10h30
- Sébastien Bouillet (Bouillet, Lyon), samedi 21 janvier à 16h15
- Jean Michel Carrette (Aux Terrasses, Tournus), dimanche 22 janvier à 14h00
- Joseph Viola (Daniel et Denine, Lyon), dimanche 22 janvier à 15h30
- Mathieu Rostaing Taillard (Café Sillon, Lyon), lundi 23 à 12h00
- Gaëtan Gentil (Le Prairial, Lyon), lundi 23 janvier à 14h00
- Thierry Marx (A Point Café, Lyon), lundi 23 janvier à 16h15
- Grégory Cuilleron (5 Mains, Lyon), mardi 24 janvier à 14h00
- Connie Zagora & Laurent Ozan (The Kitchen Café, Lyon), mardi 24 janvier 15h30

Et bien d'autres à découvrir...

## EXPOSITON « PRINT/FOOD »

La grande exposition de design culinaire du Sirha, imaginé par Emmanuel Chevalier en collaboration avec PCB Creation, est l'occasion de voir les tendances du côté des auteurs.

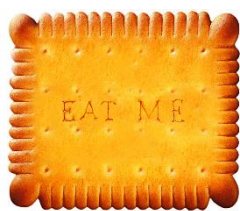
Cette année, 48 participants, artistes contemporains, pâtisseries, graphistes, poissonniers, designers, bouchers, tatoueurs, stylistes, cuisiniers, mondialement connus, plongent dans la thématique 2017 : **les relations entre textes, motifs et nourritures**. Explorations où les mets, les mots et les motifs s'approprient ou s'entrechoquent : du tatouage sur lard, en passant par des Wagashi sulfures, des gâteaux en motif trompe-l'oeil, des soupes et cafés imprimés, des tagliatelles gravées au laser avec des poèmes de Raymond Quenau, une côte de boeuf haute couture marquée au motif pied de poule, des cacahouètes gravées au laser ou encore des chips imprimées...

Des créations signées : Sylvie Amar, designer culinaire, Jérôme de Oliveira, champion du Monde de Pâtisserie 2009, Quentin Bailly, champion de la Coupe du Monde de Pâtisserie 2013, Philippe Rigolot Pâtissier, MOF Pâtissier et Champion du Monde de Pâtisserie 2005, Christophe Adam, champion du Monde de Pâtisserie, Lilian Bonnefoi, chef pâtissier, Claire Heitzler, chef pâtissière de l'année 2013, Pauline Calippe, Centre Culinaire Contemporain, Cédric Grollet,

chef pâtissier du Meurice et chef pâtissier de l'année, Aoife Field, Artiste contemporain, ENSBA Lyon, Jean Luc Viannet, MOF poissonnier, Guillaume Dagoreau, compagnon boulanger, Sonia Verguet, designer culinaire Paris, Travi Lam, Tatoueur, Village des Créateurs, Eléonore Gleize, chef, Cyril Casanova, dessinateur Textile et bien d'autres.



Sushi saumon  
d'Ecosse



EAT ME



Motifs à saucer



Marquetterie



Affaméride

## WEB TV SIRHA

*Sirha* TV

Animée par Carinne Teyssandier, Michel Tanguy et Tiffany Conroy, la Web TV Sirha propose une vue globale et actuelle de l'ensemble des marchés présents sur le Sirha, grâce à plus de 8h d'antenne par jour et 65 interventions pendant 5 jours : interviews de grands chefs, d'experts et d'acteurs du marché, tables rondes et démonstrations. Le programme inclut des débats transversaux ou spécifiques, pour la restauration collective, commerciale, les métiers de bouche ou la boulangerie.

Sont attendus sur le plateau TV : **Guillaume Gomez, Christian Le Squer, Sébastien Bouillet, Grégory Cuilleron, Denni Imbroisi, Eric Kayser, Thomas Keller, Rasmus Koefed, Philippe Rigollot**, les professeurs de l'Institut Paul Bocuse, de l'Institut National de Boulangerie Pâtisserie, et de nombreux experts et exposants.

Pour la première fois cette année, 5 grands thèmes sont traités en fil rouge :

- Recrutement, formation, management, quels challenges ? Samedi 21 janvier
- Sans gluten & Co : Obligation ou mode ? Comment gérer ? Dimanche 22 janvier
- Le digital dans la restauration et les métiers de bouche : impacts et opportunités. Lundi 23 janvier
- Le développement durable et la restauration responsable. Mardi 24 janvier
- Le design - clé de succès en restauration. Mercredi 25 janvier

Rendez-vous pour tous les détails de la programmation sur :

<http://www.sirha.com/fr/programme-web-tv>

SIXIÈME  
SENS

## SIXIÈME SENS

Co-produit par Sirha & Institut Paul Bocuse  
Samedi 21 - mercredi 25 janvier 2017, 9h00 – 18h00  
Hall 6

Sirha inspirations

4 concepts de restaurants prospectifs proposent des univers et des expériences sensorielles uniques, pour vivre le temps d'un déjeuner, les dernières inspirations du food service en restauration (arts de la table, mobilier, concept, digital...). Créé en collaboration avec les étudiants de l'Institut Paul Bocuse, cet espace fonctionne pendant 5 jours et sert plus de 1000 couverts.

**CURIOSITÉ** : « Les plats signatures revisités »

**NATIVE** : « Un tour du monde végétarien »

**THEATRE** : « Quand la salle devient spectacle »

**SILVA** : « Une bouffée d'oxygène dans un environnement urbain »

**CHAMPAGNISSIME** : « Lounge Glamour »

NOUVEAU

WINE  
BAR

Sirha inspirations

## WINE BAR

Co-produit par Sirha & Institut Paul Bocuse  
Samedi 21 - mercredi 25 janvier 2017, 9h00 – 18H00  
Wine Bar, Place des Vins, Hall 6

Avec le Wine Bar, Sirha propose une vision avant-gardiste de l'univers vin.

Ce lieu de dégustation, ouvert à tous les visiteurs de plus de 18 ans, propose une offre vin personnalisée et accord mets/vin ainsi qu'une restauration sur place et à emporter.

Le Wine Bar présente le concept développé par les étudiants de l'Institut Paul Bocuse : **OWL WINE CLUB**. Il propose de découvrir dans une ambiance conviviale et décontractée les vins de la région Auvergne - Rhône Alpes. L'équipe de sommeliers fait vivre un voyage émotionnel, sensoriel au travers du plaisir du goût. The OWL WINE CLUB, quand l'innovation rencontre les émotions.

## ESPACE DES CHEFS



### INTERNATIONAL CATERING CUP

Organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs  
Samedi 21 janvier 2017  
Remise des prix : samedi 21 janvier 2017, 17h30

[www.cateringcup.com](http://www.cateringcup.com)



L'International Catering Cup réunit les traiteurs du monde entier pour confronter leurs talents et couronner les meilleurs d'entre eux.

2017 est une édition particulière pour ce concours qui ne cesse de prendre de l'ampleur : cette année marque le 5<sup>e</sup> anniversaire de l'International Catering Cup. Pour l'occasion, Bernard LePrince devient le président d'honneur de ce bel événement, accompagné de la présence exceptionnelle de Fabrice Prochasson (MOF 1996) pour la dégustation et l'attribution du nouveau prix « Meilleur Dessert ». 12 pays participeront cette année dont le Canada et Singapour pour la première fois.



### COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE

Une production Sirha  
Dimanche 22 - lundi 23 janvier 2017  
Remise des prix : lundi 23 janvier 2017, 18h00

[www.cmpatisserie.com](http://www.cmpatisserie.com)

Composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier, les 22 équipes originaires du monde entier disposent de 10 heures pour confectionner 12 desserts à l'assiette identiques, 3 entremets au chocolat, 3 entremets glacés aux fruits, 3 pièces artistiques : une en sucre, une en glace hydrique sculptée et une en chocolat.

Référence de la pâtisserie mondiale, la Coupe du Monde de la Pâtisserie favorise l'émergence de nouvelles nations pâtissières et s'engage plus que jamais pour l'excellence et le développement durable. Sous la présidence d'honneur de Kamal Rahal Essoulami, qui a développé l'art pâtissier au Maroc.

Nouveautés 2017 :

- Une Fleur en sucre (rose, œillet ou orchidée) devra désormais être ajoutée à la pièce artistique,
- Le moulage en chocolat est désormais en creux et non plus en plein,
- Nouveau président du concours, Philippe Rigollot (MOF pâtissier), apportera des commentaires techniques en direct tout au long des épreuves.
- Un prix éco-responsable est créé pour inciter les participants à optimiser l'utilisation des produits fournis,

- Pour la première fois, l'Inde, l'Indonésie et le Chili rejoignent la Finale.



### BOCUSE D'OR

Une production Sirha

Mardi 24 - mercredi 25 janvier 2017

Remise des prix : Mercredi 25 janvier 2017, 18h00

[www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com)

En janvier 1987, Paul Bocuse lançait le Bocuse d'Or, un show gastronomique inédit. 30 ans plus tard, le concours fait rêver les jeunes chefs du monde entier, issus de cultures culinaires diverses et créateurs de nouvelles techniques et tendances, prêts à tout pour participer et décrocher ce trophée devenu « graal de la gastronomie ». Les 24 et 25 janvier 2017, le concours fête ses 30 ans en grande pompe avec une programmation riche et pleine de surprises !

Les 24 candidats internationaux connaissent désormais les thèmes imposés :

- Thème plateau : poulet aux crustacés, inspiré du poulet aux écrevisses, une recette lyonnaise
- Thème assiette : 100 % végétal, composé uniquement de fruits, légumes, céréales, graines et légumineuses.



CAFÉ  
SHOW

Sirha inspirations

### CAFÉ SHOW

Samedi 21 - mercredi 25 janvier 2017, 9h00 – 18h00

Remise de prix des concours : mardi 24 janvier 2017, 17h30

Hall 6

<http://www.scaefrance.org/>

L'espace Café Show invite à découvrir les meilleurs baristas de France dans l'exercice de leur art : la préparation d'un expresso devient une expertise haut de gamme et un challenge sportif, le Latte Art se pratique à un niveau international et le café flirte avec le monde du bartending. Café Show propose également près de 25 masterclass. Les lauréats des concours et les partenaires, prennent la parole le mercredi 25 janvier de 9h à 18h.

### CHAMPIONNATS DE FRANCE BARISTA

Organisé par la SCAE (Speciality Coffee Association of Europe)

1er tour : samedi 21 janvier, de 12h45 à 18h00

2e tour : dimanche 22 janvier, de 11h15 à 15h30

Finale : mardi 24 janvier de 10h45 fin 16h45

C'est l'épreuve Reine des Championnats de France. Les candidats doivent démontrer plusieurs aptitudes : la connaissance du café qu'ils ont choisi, la qualité de la préparation de celui-ci, le sens du contact avec les juges (qui symbolisent le client) et le sens de la créativité qui s'évalue au moment de l'exécution de la boisson signature. À réaliser : expressos, boissons lactées, boisson signature.

### CHAMPIONNATS DE FRANCE DE LATTE ART

Organisé par la SCAE

1er tour : samedi 21 janvier, de 12h45 à 18h00

2e tour : dimanche 22 janvier, de 11h15 à 15h30

Finale : mardi 24 janvier de 10h30 à 16h30

Son côté spectaculaire et créatif subjugue toujours le visiteur. Les juges devront l'être également. Les candidats doivent montrer deux talents : capacité à reproduire des figures dans la mousse de lait et créativité sans borne.



## CHAMPIONNATS DE FRANCE DE COFFEE IN GOOD SPIRITS

Organisé par la SCAE

Compétition : lundi 23 janvier de 12h45 à 17h15

Finale : mardi 24 janvier de 12h00 à 17h00

Epreuve tendance, elle fait la part belle à la créativité du compétiteur. L'objectif : séduire les juges par un programme de connaissance du café, des accords et de compétences techniques. Les candidats sont évalués sur la texture, le goût, l'équilibre entre le café et les ingrédients du cocktail. Ils revisitent les Irish Coffee, l'incontournable cocktail de l'épreuve, créé en fonction de l'humeur et des recherches.

## CUP TASTER PUBLIC

Organisé par la SCAE

Lundi 23 janvier 2017

De 9h55 à 12h00

Plus d'informations à venir sur [www.sirha.com](http://www.sirha.com)

CUISINES  
EN SCÈNE

Sirha inspirations

## CUISINES EN SCÈNE

Samedi 21 - mercredi 25 janvier 2017

Hall 2.2

Cuisines en Scène est la vitrine vivante et attrayante du monde de la restauration et des métiers de bouche grâce à 10 concours sur 5 jours.

NOUVEAU

## LA BATTLE DES LAURÉATS DU TROPHÉE MASSE

Organisé par Masse la Maison du Foie Gras

Samedi 21 janvier – 10h à 12h10

Remise des prix : 13h00

Masse la maison du foie gras, spécialiste du foie gras depuis 1884 est une entreprise familiale de 4 générations au service exclusivement des chefs. Pour faire vivre sa passion du foie gras, elle a créé le Trophée MASSE il y a presque 30 ans.

La maison MASSE propose un événement inédit : la « battle » des anciens lauréats. 10 candidats s'affrontent pour mettre en valeur le foie gras, source de créativité inépuisable.

Moment convivial et compétition de haut niveau, ils doivent faire preuve d'imagination et d'adaptabilité sous la vigilance du directeur technique : Alain Le Cossec, MOF, chef exécutif et directeur des arts culinaires de l'Institut Paul Bocuse et sous la présidence de Guillaume Gomez, MOF, ancien finaliste du trophée en 2000, ancien président du jury et ancien directeur technique.

## TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL

Organisé par l'association « Service à la Française »

Samedi 21 janvier, 14h – 18h30

Remise des prix : 18h00

Excellence, tradition et innovation sont les axes forts de ce concours, organisé par l'association Service à la Française, qui permet pour la première fois de mettre en valeur des métiers de salle au Sirha.

Six finalistes ont le privilège de représenter et défendre le service à la française et les arts de la table au travers de 6 ateliers : la présentation d'une œuvre de table, une interprétation personnelle d'un art floral, la présentation d'une carte de restaurant, la reconnaissance et l'accord de mets et vins, une préparation innovante au guéridon, la réalisation d'un cocktail de fin de repas et son argumentation commerciale.



Le Trophée du Maître d'Hôtel, qui se veut synonyme de convivialité et de partage, fait participer le public dans les épreuves citées.

Le jury est composé d'un parterre prestigieux de professionnels reconnus, sous la double présidence de Philippe Bourguignon, ancien directeur général du Restaurant Laurent à Paris, et de François Pipala, directeur de restaurant à L'Auberge du Pont de Collonges à Collonges-au-Mont-d'Or.

### **CONCOURS NATIONAL DES FROMAGERS – 11ème Edition**

Organisé par l'Union des Fromagers d'Auvergne Rhône-Alpes

Dimanche 22 janvier 2017, 8h30 – 12h30

Remise des prix : 12h00



Devant un jury composé de professionnels, 16 candidats mettent en valeur les produits et leur savoir-faire sur des thématiques imposées : culture fromagère (QCM), dégustation à l'aveugle, réalisation de plateaux, découpes (épreuve de rapidité), épreuves conçues pour révéler les qualités essentielles du travail au quotidien d'un crémier fromager. Un QCM est proposé au public et un tirage au sort parmi les gagnants est organisé afin de remporter les plateaux réalisés par les candidats.

### **CONCOURS DE L'ÉCAILLE D'OR ET CONCOURS DE L'EMPEREUR**

Organisé par le Syndicat des Poissonniers Ecaillers Rhône-Alpes

Dimanche 22 janvier 2017, 8h30 – 12h30

Remise des prix : 17h00

La Fédération des Poissonniers Rhône-Alpes présente deux concours : le concours du meilleur écailler « l'écaille d'or » et le concours du meilleur poissonnier « l'empereur ».

#### **CONCOURS L'ÉCAILLE D'OR**

1<sup>ère</sup> phase : 20 Candidats s'affrontent dans une épreuve de vitesse avec 120 huitres de 3 bassins différents à ouvrir de façon rapide et propre. A la fin de cette épreuve, les juges définissent les 12 finalistes en fonction des résultats du QCM et de cette épreuve de vitesse pour passer à l'épreuve du plateau.

Les 12 finalistes s'affrontent ensuite pendant 2 heures devant un jury composé de professionnels dont des Meilleurs Ouvriers de France. Epreuve d'ouverture, d'exécution et de présentation d'un plateau de fruits de mer pour 4 personnes, façon artistique, face au public.



#### **CONCOURS DE L'EMPEREUR**

Les 8 finalistes préparent les poissons, les mettent en filets sur un lit de glace avec les décorations mises à disposition, pendant 2 heures, devant un jury composé de professionnels des métiers de la mer. Un produit phare est mis en avant pour l'occasion.

L'épreuve de cette compétition repose sur la présentation d'un étale avec plusieurs pièces à transformer. L'objectif étant de récompenser le travail fourni du plus bel étal. Les juges attendent une précision et un ensemble parfait, proche des peintures des plus grands maîtres.



## FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE

Organisé par le magazine Le Chef  
Lundi 23 janvier, 9h00 – 17h30

Le Festival de la Créativité Gastronomique réunit plus de vingt grands chefs français qui, à tour de rôle, élaborent leurs recettes les plus créatives devant le public du salon et débattent autour de leurs inspirations, leur technique et leur savoir-faire. Sous le signe de la convivialité et du partage, le Festival est présenté par un animateur professionnel, accompagné d'un chef de renom.

## TROPHÉE EUROPÉEN DE LA BOUCHERIE ARTISANALE

Organisé par l'Union de la Boucherie du Rhône  
Lundi 23 janvier, 18h00 - 20h00  
Remise des prix : 20h15

Le métier de boucher est à l'honneur pendant cet événement à dimension internationale !

8 binômes, 6 épreuves, 5 heures de concours : pour découvrir les techniques, savoir-faire et expertise des meilleurs artisans bouchers européens.

Pour cette édition, ouvriers et apprentis bouchers s'affrontent sur le thème : « La viande de Rhône-Alpes au sens artistique ».



## SELECTION REGIONALE RHONE-ALPES AUVERGNE DU MAF CHARCUTIERS TRAITEURS

Organisé par le Syndicat des Charcutiers Traiteurs  
Lundi 23 janvier, 9h00 – 11h30  
Remise des prix : 12h00

Pour participer au concours du Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur, les candidats doivent être obligatoirement âgés de moins de 21 ans et sous contrat d'apprentissage en préparation d'un CAP de charcutier traiteur ou d'un BAC PRO.

Pour cette édition les candidats doivent se concentrer sur deux sujets. Le premier est la pièce traiteur : une terrine de légumes parfumées aux herbes fraîches. Le deuxième sujet est la pièce de charcuterie constituée d'une galantine de porc aux fruits exotiques.

## GARGANTUA

Organisé par Restau'Co  
Mardi 24 janvier 2017, 13h30 à 19h00  
Remise des prix : 19h00

Avec le Gargantua, Sirha accueille les 8 lauréats issus de chaque région pour le titre tant convoité de meilleur cuisinier de collectivité de France. Chefs de cuisine passionnés, ils viennent d'établissements scolaires, d'entreprises, d'hôpitaux, de maisons de retraite..., et imaginent le meilleur au service de ceux qu'ils nourrissent au quotidien.

Les 8 régions en compétition cette année sont :

- Rhône-Alpes PACA Corse
- Hauts de France
- Grand Est
- Bourgogne Franche-Comté Auvergne
- Aquitaine Poitou-Charentes Limousin
- Midi-Pyrénées Languedoc Roussillon
- Ile de France Centre Outre-Mer
- Pays-de-la-Loire Bretagne

NOUVEAU

## GLOBAL YOUNG CHEF CHALLENGE

Organisé par WorldChefs  
 Mercredi 25 janvier, 9h00 – 18h00  
 Remise des prix : 16h00

Pour la première fois, Sirha accueille le Global Young Chef Challenge, créé en 2002 par Worldchefs afin de promouvoir les jeunes chefs, et les encourager dans leurs carrières culinaires.

Après 2 ans de compétition intense autour du monde, 7 sélections ont vu s'affronter 21 candidats, représentant 21 pays. La Finale voit 8 finalistes s'affronter pour le trophée Hans Bueschkens, dont la France. Les candidats doivent préparer 3 menus pour 6 personnes en 3 heures.

MAISON  
 DE LA  
 PÂTISSERIE  
 ET GLACERIE

Sirha inspirations

## MAISON DE LA PÂTISSERIE ET DE LA GLACERIE

Samedi 21 – mercredi 25 janvier 2017  
 Hall 4

### OPEN DES DESSERTS GLACÉS

Co-organisé par l'Association pour la Promotion des Arts de la Pâtisserie & le Syndicat des Pâtisiers, Chocolatiers, Glaciers du Rhône  
 Samedi 21 janvier, 9h00 – 15h00  
 Remise des prix : 16h30

Sous le patronage de la C.N.G.F. et de l'Association Nationale des Sculpteurs sur Glace Hydrique, le 8<sup>ème</sup> Open des Desserts Glacés met en lumière le métier de glacier. 6 candidats ont 7 heures d'épreuves pour réaliser 2 entremets pour 8 personnes, 1 sculpture en glace hydrique et 1 pièce en nougatine.



### CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ARTS GOURMANDS

Organisé par l'Association pour la Promotion des Arts de la Pâtisserie & le Syndicat des Pâtisiers  
 Dimanche 22 et lundi 23 janvier, 9h00 – 17h00 et 9h00 – 11h30  
 Remise des prix : 15h00

Le 3<sup>ème</sup> Championnat de France des Arts Gourmands met en lumière les élèves en formation, future génération de professionnels. Les équipes sont composées de 3 candidats en formation : 1 pâtissier, 1 glacier et 1 chocolatier. Les équipes ont 3 heures 30 pour réaliser 1 composition artistique originale en pâtisserie, 1 pièce artistique en chocolat, 1 composition artistique en glace hydrique sculptée et 3 desserts à l'assiette identique.

### 12<sup>ème</sup> CHAMPIONNAT EUROPÉEN DU SUCRE

Co-organisé par l'Association pour la Promotion des Arts de la Pâtisserie & le Syndicat des Pâtisiers  
 Mardi 24 et mercredi 25 janvier, 9h00 – 15h00  
 Remise des prix : 17h00

Le Championnat Européen du Sucre a pour objectif de mettre en lumière le métier de pâtissier. Les 12 candidats ont 7 heures pour réaliser une pièce artistique en différents sucres cuits travaillés : tirés, soufflés, coulés, etc.

TENDANCES  
PAIN

Sirha inspirations

**TENDANCES PAIN**Samedi 21 - mercredi 25 janvier 2017  
Hall 4.2

Cette scène dédiée aux métiers de la boulangerie présente les innovations techniques, les nouveaux ingrédients et les nouvelles tendances du secteur grâce aux concours et interventions d'experts sur des tables rondes.

**COUPE DE FRANCE DE BOULANGERIE**

Une production Sirha  
Samedi 21- lundi 23 janvier 2017, 9h00 - 18h00  
Remise des prix : lundi 23 janvier, 17h00

Pour cette 13e édition, sous le parrainage d'**Eric Kayser**, 12 équipes composées de 3 candidats hommes/femmes s'affrontent, dans des ateliers face au public, autour de 3 catégories d'épreuves : pain, viennoiserie et pièce artistique.



De nombreuses nouveautés viennent enrichir l'édition 2017 du concours :

- de nouveaux critères d'évaluation (gaspillage, propreté/hygiène),
- une épreuve commune de restauration boulangère. Les 3 candidats, toutes catégories confondues, se réunissent pour créer des produits salés à prix abordable pour un déjeuner hors foyer, dans un esprit de modernité, d'originalité, et d'innovation,
- une obligation d'improvisation puisque les candidats doivent créer des recettes à partir d'ingrédients tirés au sort,
- des tables rondes de 45 minutes sur les actualités et enjeux de la boulangerie mondiale animées chaque jour par des acteurs reconnus de la profession.

**CONCOURS INTERNATIONAL DES JEUNES BOULANGERS**

Organisé par l'Union Internationale de Boulangers et Pâtisiers  
Mardi 24 - mercredi 25 janvier 2017 - 9h00 - 18h00  
Remise des prix : mercredi 25 janvier, 16h00

La 46ème édition du Concours International des Jeunes Boulangers rassemble 9 pays. Chaque équipe est composée de 2 candidats qui doivent rivaliser de créativité lors de 7 épreuves : pain, pain de la boîte mystère, petits pains, produits en pâte levée sucrée, produits en pâte levée feuilletée, gâteau ou d'une pièce d'exposition et sandwich.

9 pays sélectionnés pour la finale : Allemagne, Brésil, Espagne, France, Danemark, Hongrie, Pays-Bas, Suède, Suisse.

**3 tables rondes :**

- **Boulangerie : le Made in France et le snacking font-ils recette ?** Samedi 21 Janvier – 10h45 à 11h20  
Christian Vabret (Vice-Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie) et Jacques Debuiche (Directeur commercial de LOSTE Tradi France)
- **Lutter contre la concurrence : opportunité des Nouvelles Technologies et du Développement du numérique en boulangerie.** Dimanche 22 Janvier – 10h45 à 11h20  
Nicolas Perroud (Directeur associé d'ANIKOP, LDLC) et Jean-Luc Pinson (Consultant et directeur de Prospective et Développement)

- **Les différents types de fermentation : avantages et inconvénients.** Lundi 23 Janvier – 10h45 à 11h20  
Eric Kayser (Président du groupe KAYSER et parrain de la Coupe de France), LESAFFRE (Main Sponsor de la Coupe de France de Boulangerie) et Jean-Luc Chapuis (directeur de la boulangerie LA BRIVOISE)

VILLAGE  
DES MÉTIERS  
DE BOUCHE

Sirha inspirations

## VILLAGE DES MÉTIERS DE BOUCHE

Samedi 21 - mercredi 25 janvier 2017  
Hall 2.2

Dans un esprit « boutique, le Village des métiers de bouche met en scène d'une façon inédite le travail des artisans et tout le potentiel de développement de leur offre.

Les artisans bouchers, fromagers, écaillers-poissonniers, boulangers-pâtisseries... se réunissent chaque jour autour d'une table d'hôtes et partagent leurs gestes, leurs savoir-faire et leurs envies à travers des thématiques diverses.

Sous un format de 45 minutes, chaque syndicat aborde des thématiques comme : « La défense de l'abeille dans son milieu », par le Syndicat des Pâtisseries et l'UNAF, « Le bien-être animal et les bonnes pratiques d'abattages » par le Syndicat des Bouchers ou « Quel snacking pour demain ? » par le Syndicat des Boulangers... et bien d'autres à découvrir.

SIRHA 2017:

BETTER FOOD SERVICE FOR  
A BETTER LIFE

**Sirha** (Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) rassemble les professionnels de la restauration pour partager les tendances du Food Service mondial. Organisé à Lyon Eurexpo tous les mois de Janvier des années impaires, il accueille depuis plus de 20 ans les concours internationaux de la gastronomie : Le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie, créés respectivement par Paul Bocuse et Gabriel Paillason. Aujourd'hui, Sirha est exporté dans 5 autres pays : Brésil, Mexique, Hongrie, Suisse et Turquie.

SIRHA EST UN SALON RESERVE AUX PROFESSIONNELS



#sirha  
#goingtosirha  
sirha.com

Contact presse:

AB3C - Jean-Patrick Blin  
- Aurélie Mestelan  
+33 (0)1 53 30 74 00

jeanpatrick@ab3c.com  
aurelie@ab3c.com